FIRST THINGS FIRST

Ahi Toast 1000
アヒ トースト [2ピース]
マグロ、アボカド、トマト、ネギ、チリ

Baked Scallops 1200
ベイクド スキャロップ [2ピース]
シーフードカレーソース、ライム、スカリオン、スパイスドナッツ

Chopped Chicken Liver Toast 900
チキンレバートースト
チキンレバーパテ、サワドゥートースト、ドライトマト、ガーリックオイル

Cured Salmon Summer Rolls 1200
サーモンの生春巻き
レタス、ディル、ピクルス、キュウリ、ココナッツワサビソース

Vegetable Spring Rolls 1000
ベジタブル揚げ春巻き
ニンジン、シイタケ、豆腐、春雨、ミント、紫蘇、グリーンカール

Sesame Shrimp Toast 1200
セサミシュリンプ トースト
エビのムース、タマリンドとパプリカのソース、パクチー、ズッキーニ、ライムゼスト

Roasted Beets 1200
ロースト　ビーツ
ビーツ、くるみとチリのヴィネグレット、ミント、ディル、柚子豆腐のムース、ホワイトチョコレート
f

SHARE PLATES

Kanpachi "Aguachile" 1600
カンパチのアグアチレ
グリーントマト、レッドオニオン、キュウリ、スパイシーグリーンソース

Burmese Tea Salad 1600
バーミーズ ティー サラダ
グリーンパパイヤ、トマト、アルファルファ、デーツ、クランチーシード

Green & Ripe Papaya Salad 1500
青パパイヤのサラダ
グリーンパパイヤ、トマト、アルファルファ、デーツ、クランチーシード

Le Fried Chicken 1200
アンドリューのフライドチキン [2ピース]
手羽、ライム、フライドエシャロット、ピーナッツ、キャベツ
+1pc. [1ピース追加] +600

Melon Carpaccio 1600
メロンカルパッチョ
季節のメロン、グリーンパパイヤチャツネ、ミント

Beef Wrap Battle 1800
牛バラのスライスラップ
１２時間煮込んだ牛バラ肉、ホイシンソース、ガーリックサンバル、ハーブ、レタス

Broccolini 1400
ブロッコリーニ
ブロッコリー、トマト、紫蘇、パルメザンチーズ、ライム、バルサミコ

Grilled Shrimp 2000
グリルド シュリンプ
シュリンプ、ガーリック、ハーブ、エスプレット唐辛子

Chorizo Clams 1500
アサリとチョリソー
アサリ、チョリソー、キムチ、サフランスープ、ラウラム
+Bread [ブレッド] +200

Clam & Rau Ram Sausage Fettuccine 1800
アサリとラウラムソーセージのフェットチーネ
ガーリック、フェンネル、ベトナミーズシュリンプペースト、白ワイン、コリアンダー

アレルギー、お苦手な食材などございましたらスタッフへお声がけください。
当店のお米は全てタイ産のお米を使用しています。
メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます 。
こちらのメニューは税込表記です。

ENTREE

Grilled White Fish 2700
白身魚のグリル
ディルと白ワインのブールブランソース、焦がしレモン、フライドケッパー

Grilled Pork Belly Chop 3000
グリルド ポークベリー チョップ
骨付き豚バラ肉、季節のフルーツ、レッドオニオンチリ、パクチー、ミント

Grilled Garlic Steak 3200
グリルド ガーリック ステーキ
リブアイ、焦がしキムチ、グリルドスカリオン、ガーリックヌクチャム、
ゴマ、フライドガーリック

NOODLES

Pho 75 1800
牛肉のフォー
牛肉、ネギ、パクチー、チリ、生姜、季節の柑橘

Pho Chay 1800
ベジタブルフォー
エノキ、トマト、オクラ、厚揚げ、かぼちゃ、ネギ、パクチー、チリ、生姜

Pho Ga 1600
チキンのフォー
蒸し鶏、ベトナムミント、ネギ、チリ、生姜、季節の柑橘

Oxtail Pho 2300
オックステールのフォー
オックステール、ネギ、パクチー、チリ、生姜、季節の柑橘、
ジンジャースカリオンディッピングソース

Add Egg Yolk　+卵黄 (+100)
Add Noodles　麺追加 (+300)
Add Coriander　パクチー追加 (+200)

新潟県産の生米麺を使用しています

SIDES

Op La Fried Egg 600
ベトナム風 目玉焼き

Baguette 300
バゲット

Jasmine Rice 300
ジャスミンライス

SWEETS

Hanoi Egg Coffee 900
ハノイ エッグ コーヒー
卵黄、バニラシュガー、ベトナム産コーヒー

Che Panna Cotta 800
マンゴーとパッションフルーツのパンナコッタ
ソルテッドココナッツ、バニラビーンズ、パッションフルーツシェイブドアイス、ナタデココ、マンゴー

Chocolate Cremeux 800
チョコレートムース
オレンジブロッサムとヨーグルトクリーム、くるみ、シーソルト、アマランサス

Lilikoi Malasadas 1200
リリコイ マラサダ
ハワイ風ドーナツ、パッションフルーツキャラメル、マンゴー、カフィアライム シュガー、
ブラッドオレンジシャーベット

Basque Cheese Cake Umami Caramel Sauce 1200
バスクチーズケーキ
ベトナミーズキャラメルソース

P&L Soft Serve 900
P&L ソフトサーブ
本日のフレーバー2種を使ったソフトクリーム

P&L Sundae Funday 1300
P&L サンデーファンデー
本日のフレーバー2種を使ったソフトクリーム、ワッフル、チョコレートソース、
マカデミアナッツ

CHEF'S COURSE 6500

wine pairing

3glass 2500
5glass 4000

Amuse
アミューズ

Seasonal Appetizer
季節の前菜

Cured Fish
鮮魚のカルパッチョ モダンベトナミーズスタイル

Burmese Tea Salad
バーミーズティーサラダ

Grilled Salmon
グリルドサーモン

Grilled Meat
本日の肉料理

Chocolate Cremeux
チョコレートクレムー

アレルギー、お苦手な食材などございましたらスタッフへお声がけください。
当店のお米は全てタイ産のお米を使用しています。
メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます 。
こちらのメニューは税込表記です。

FIRST THINGS FIRST

Ahi Toast [2pc.] 1000
Tuna, Avocado, Tomato, Garlic, Green Onion, Chili

Baked Scallops [2pc.] 1200
Seafood Curry Sauce, Spiced Crispies, Lime, Scallion

Chopped Chicken Liver Toast 900
Chopped Chicken Liver Pate, Breadshop Sourdough, Pickled Shallots, Garlic Oil

Cured Salmon Summer Rolls 1200
Lettuces, Dill, Shallot, Cucumber, Crispy Everything Spiced Crunchies, Coconut Wasabi Sauce

Vegetable Spring Rolls 1000
Shiitake Mushrooms, Tofu, Carrots, Glass Noodle

Sesame Shrimp Toast 1200
Shrimp Mousseline Spread On White Bread Then Fried, Sweet & Sour Tamarind Bell Pepper Sauce

Roasted Beets 1200
Kumquat, Walnut Chili Crisp Vinaigrette, Mint, Dill, Yuzu Tofu Emulsion, Caramelized White Chocolate "Snow"

SHARE PLATES

Kanpachi "Aguachile" 1600
Spicy Green Chili Water, Lime Cucumber, Red Onion, Sprouting Rose Radish, Cilantro, Jalapeno Oil

Burmese Tea Salad 1600
Green Papaya, Tomato, Young Sprouts, Salted Lemon

Green & Ripe Papaya Salad 1500
Dressed in Nuoc Cham, Dates, Preserved Lemon, Mint, Thai Basil, Fried Shallots

Le Fried Chicken [2pc.] 1200
Twice-Fried Wings, Kaffir Lime, Peanuts, Shallot +1pc. +600

Melon Carpaccio 1600
Cantaloupe, Honeydew, Green Papaya Chutney, Mint

Beef Wrap Battle 1400
12hr Slow Roated then Glazed with A Savor y Fish Sauce & Hoisin Caramel, Garlic Sambal Sauces, Cr unch Mix, Herby Lettuce Wraps

Broccolini 1400
Pickled Tomato, Parmesan, Shiso, Lime, Barsamic Vinegar

Grilled Shrimp 2000
Shrimp, Garic, Vin, Chopped Herb, Espelette

Chorizo Clams 1500
Clams, Chorizo, Kimchi, Saffron Broth, Chopped Parsley +Bread +200

Clam & Rau Ram Sausage Fettuccine 1800
Braised with White Wine, Garlic, fennel, Central Vietnamese Shrimp Paste, Vietonamese Coriander

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS.
THAI RICE IS USED ON OUR MENU.
THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET.
TAX INCLUDED.

ENTREE

Grilled White Fish 2700
Dill Picled Beurre Blanc, Charred Lemon, Fried Capers

Grilled Pork Belly Chop 3000
Bone In Pork Belly, Seasonal Fruits, Toasted Rice Powder, Chili, Mint, Seasonal Fruits Rind Chutney

Grilled Garlic Steak 3200
Short Ribs, Charred Kimchi, Garlic Nuoc Cham, Sesame Seeds

NOODLES

Pho 75 1800
Rare Beef, Braised Brisket, Green Onion, Chili, Coriander

Pho Chay 1800
Enoki, Tomato, Kabocha, Okra, Green Onions, Coriander

Pho Ga 1600
Stewed Chicken, Vietnamese Mint, Green Onions

Oxtail Pho 2300
Stewed In Spiced Beef Broth With Fresh Rice Noodle, Aromatic Herbs, Fermented Chili, Ginger & Scallion Sauce For Dipping

Add Egg Yolk (+100)
Add Noodles (+300)
Add Coriander (+200)

We use fresh noodles from niigata prefecture.

SIDES

Op La Fried Egg 600

Baguette 300

Jasmine Rice 300

SWEETS

Hanoi Egg Coffee 900
Sweet Egg Yolk, Vanilla, Vietnamese Espresso

Che Panna Cotta 1000
Salted Coconut, Vanilla Beans, Spicy Passionfruit Sgaved Ice, Nata de Coco, Mango

Chocolate Cremeux 800
Orange Blossom & Yogurt Cream, Candied Walnuts, Sea Salt, Amaranth, Edible Flowers

Lilikoi Malasadas 1200
Hawaiian Style Donuts, Passion Fruit Caramel, Mango, Kaffir Lime Sugar, Blood Orange Sherbet

Basque Cheesecake Umami Caramel Sauce 1000

P&L Soft Ser ve 900
Special Flavors of the Month

P&L Sundae Funday 1300
Special Soft Serve Flavors of the Month, Waffle Bowl, Chocolate Sauce, Candied Macadamia Nuts

CHEF'S COURSE 6500

wine pairing 3glass

3glass 2500
5glass 4000

Amuse

Seasonal Appetizer

Cured Fish

Burmese Tea Salad

Grilled Salmon

Grilled Meat

Chocolate Cremeux

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS.
THAI RICE IS USED ON OUR MENU.
THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DUE TO THE AVAILABILITY IN THE MARKET.
TAX INCLUDED.